REVUE DE VITICULTURE

RESULTATS DE SEIZE ANNEES D'OBSERVATIONS DANS DES CHAMPS D'EXPERIENCES DE PORTE-GREFFES ET PRODUCTEURS-DIRECTS (1)

EXPERIENCE N° V (2)

Cette expérience porte sur deux parcelles attenante l'une à l'autre, parcelle du haut et parcelle du bas sises à Chantemerle (commune de Corsier près Vevey, Suisse), à 460 m. d'altitude. L'exposition varie de l'Est à l'Ouest. Le sol est assez profond (0,70 m. à 1,10 m. environ), se composant d'argile glaciaire. La terre est mi-forte, graveleuse avec quelques éléments de poudingues et quelques fragments de grès. Le sous-sol est humide sans excès quoiqu'une vigne au-dessous de l'endroit sondé ait dû être drainée. L'analyse calcimétrique donne selon les points de prélèvement d'échantillons :

Sol : Haut-Chantemerle, de 8,5 à 21 pour cent ; Bas-Chantemerle, de 9,2 à 16,5 pour cent.

Sous-sol : Haut-Chantemerle, de 10,2 à 30 pour cent ; Bas-Chantemerle de 12 à 30 pour cent.

Dans les lignes de riparia, le calcaire du sous-sol ne dépasse pas 13,6 0/0. Du reste, en consultant les observations consignées depuis la plantation, nous constatons qu'il y est peu question de chlorose du riparia gloire, tout au plus de quelques jaunissements passagers sur certains pieds et en 1917 nous trouvons la note suivante se rapportant à la parcelle du haut : « Les feuilles des fendants sur gloire moins vert foncé que celles sur 1202, 41B ou 420B, mais très bonne maturité. » Nous n'en concluons pas que le gloire soit résistant à la chlorose mais que par prudence il ne faut pas le planter dans des terrains ayant plus de 20 pour cent au maximum de calcaire.

CONCLUSIONS

Bas-Chantemerle

Dans cette parcelle les poids ne peuvent au début être comparatifs, vu qu'on a été obligé de remplacer beaucoup de pieds à cause du mauvais

(1) Voir *Revue*, année 1923, numéros 1491, 1495, 1512, 1513 et 1515.
(2) Correspond au champ d'expériences n° XI, du tome II de notre « Contribution à l'étude de la reconstitution des vignobles ».

TABLEAU DE RENDEMENT DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° V (planté en 1902.)

Rendement moyen en kilogrammes par année et par cep. (Classement par ordre décroissant.)

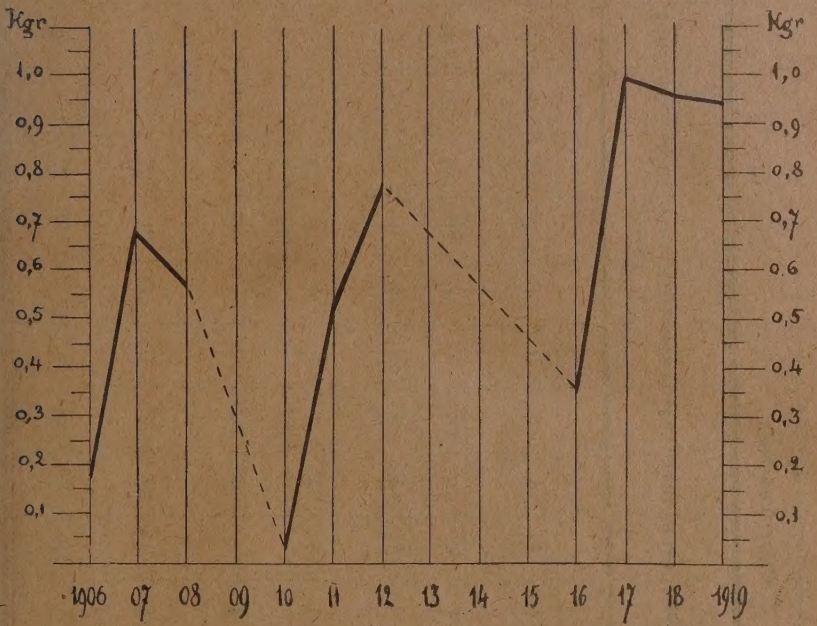
Pièce d'en-bas.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1906	1907	1908	1910	1911	1912	1916	1917	1918	TOTAL DES MOYENNES	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Fendant vert sur chasselas × Berlandieri 41 B	52	0.185	0.745	0.490	0.053	0.558	0.811	0.528	0.987	1.315	5 672	0.630	9	1
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 420 A	45	0.295	—	0.644	0.076	0.566	1.020	0.198	0.913	1.105	4.817	0.602	8	2
Fendant vert sur mourvédre × rupestris 1202	49	0.290	0.622	0.516	0.045	0.477	0.852	0.275	0.648	1.000	4.775	0.530	9	3
Fendant vert sur solonis × riparia 1616	50	0.560	0.260	0.695	0.060	0.485	0.656	0.192	0.700	0.867	4.475	0.497	9	4
Fendant vert sur riparia gloire	50	0.310	0.330	0.517	0.084	0.598	0.729	0.735	0.780	0 010	4.093	0 454	9	5
Fendant roux sur Berlandieri × riparia 420 B	72	0.140	0.239	0.296	0.052	0.444	0.574	0.771	0 500	0.809	3.825	0.425	9	6
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 420 C	21	0.075	0.285	0.740	0.071	0.321	0.781	0.226	0.470	0.321	3.290	0.365	9	7

CHAMP D'EXPÉRIENCES N° V (haut.)

Mourvèdre × *Rupestris* 1202 *greffé avec Fendant vert et roux*

Production en kg. par cep et par an



temps qu'il faisait lors de la plantation. Actuellement les résultats, au bout de 9 ans, sont beaucoup plus comporatifs quoiqu'ils eussent pu être un peu différents si la plantation avait été effectuée dans de meilleures conditions.

Chasselas × *Berlandieri* 41B. — C'est grâce surtout à son fort poids de 1918 qu'il se classe premier. Dans un autre de nos champs d'expériences, c'est également en 1918 que le même porte-greffe produit un gros poids ainsi que non loin de cette parcelle. En 1918 il y a eu de la coulure et du millerandage au printemps, mais une forte sortie a provoqué une grosse production, l'année a été sèche et semble avoir particulièrement favorisé ce porte-greffe.

Berlandieri × *Riparia* 420A. — Si ailleurs il s'est montré parfois capricieux, il a donné ici de bons résultats. Bien parti il ne décline pas en 1917 et 1918.

Mourvèdre × *Rupestris* 1202. — Se comporte très convenablement malgré une taille courte. Il est parti vite au début et n'a pas décliné à la fin; c'est donc qu'il ne faut pas généraliser la soi-disant coulure et non-production de ce porte-greffe qui, en 1918, année de coulure, a donné 1 kg. de raisins par souche.

TABLEAU DE MATURITÉ DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° V

(Classement par ordre décroissant.)

Pièce d'en-bas.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1906	1907	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	1918	1919	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Fendant vert sur chasselas × Berlandieri 41 B	52	5	4	4	4	5	3	4	4	5	5	5	4.36	11	1
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 420 A	45	—	4	4	4	5	4	4	3	5	5	5	4.30	10	2
Fendant vert sur riparia gloire	50	4	4	4	4	5	4	4	3	5	5	5	4.27	11	3
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 420 C	21	5	4	4	4	5	3	4	3	5	5	5	4.27	11	3
Fendant roux sur Berlandieri × riparia 420 B	72	5	4	4	3	5	4	4	3	5	5	5	4.27	11	3
Fendant vert sur solonis × riparia 1616	50	4	4	4	4	5	3	4	3	5	5	5	4.18	11	4
Fendant vert sur mourvédre × rupestris 1202	49	5	4	4	1	5	4	4	1	5	5	5	3.91	11	5

CHAMP D'EXPERIENCES N° V (haut.)

Rupestris du Lot greffé avec Fendant vert et roux

Production en kg. par cep et par an

Solonis × *Riparia* 1616. — Les années non humides 1917 et 1918 ne l'ont pas fait souffrir.

Riparia gloire. — Quoique dans un terrain léger et parfois *un peu* sec, ne se comporte pas mal. Son poids serait meilleur s'il n'avait pas eu, nous ignorons pourquoi, seulement 0,010 en 1918.

Berlandieri × *Riparia* 420B. — Attendu que c'est un des porte-greffes qui a eu le plus de manquants il y a lieu d'être indulgent pour lui d'autant plus qu'il est greffé en fendant roux moins productif.

Tous les cépages ci-dessus se sont bien comportés. L'exposition du reste est excellente. Il s'agit d'un des meilleurs sinon du meilleur cru de la contrée. En consultant les poids des fendants sur différents porte-greffes cou-

TABLEAU DE RENDEMENT DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° V (planté en 1903).

Rendement moyen en kilogrammes par année et par cep. (Classement par ordre décroissant.)

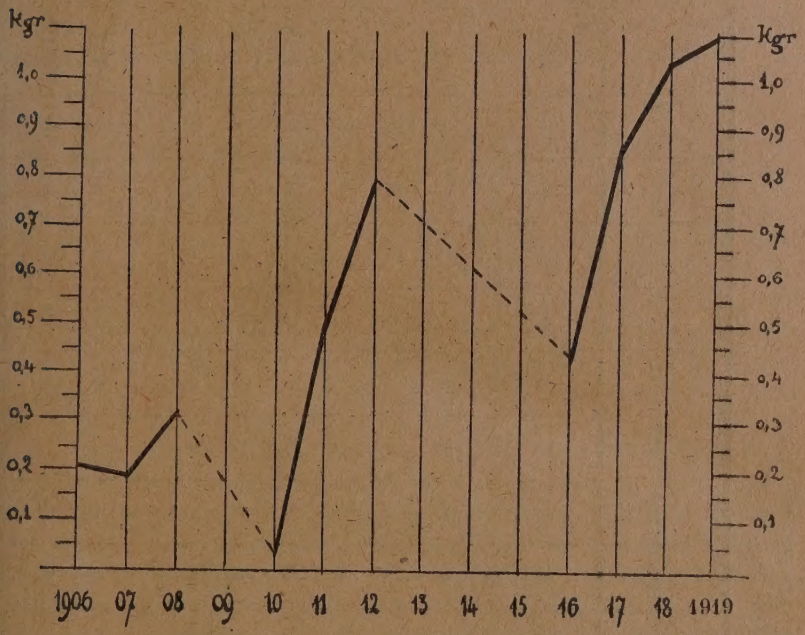
Pièce d'en-haut.

NOMS DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1906	1907	1908	1910	1911	1912	1916	1917	1918	1919	TOTAL DES MOYENNES	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Fendant vert et roux sur rupestris du Lot	3	0.000	0.083	0.933	0.017	0.933	0.833	0.950	0.750	1.333	1.666	7.498	0.750	10	1
Fendant vert sur aramon × rupestris Ganzin n° 1	80	0.355	0.590	0.687	0.047	0.615	0.821	0.583	1.000	1.333	1.100	7.131	0.713	10	2
Fendant vert et roux sur riparia gloire	5	0.200	0.500	0.633	0.060	0.400	0.800	0.400	1.100	1.500	1.300	6.893	0.689	10	3
Fendant vert et roux sur rupestris du Lot	11	0.260	0.477	0.577	0.055	0.491	1.154	0.523	0.818	1.436	0.818	6.609	0.660	10	4
Fendant roux sur riparia × rupestris 101-14	16	0.175	0.375	0.866	0 047	0.781	0.706	0.338	0.703	1.187	0.968	6.146	0.614	10	5
Fendant vert et roux sur mouvèdre × rupestris 1202	18	0.185	0.680	0.567	0.033	0.542	0.783	0.353	1.000	0.968	0.944	6.055	0.605	10	6
Fendant vert sur riparia × rupestris 101-14	7	0.300	0.642	0.857	0.043	0.643	0.928	0.486	0.750	0.928	0.500	5.777	0.577	10	7
Fendant vert et roux sur riparia grand glabre	16	0.205	0.187	0.319	0.034	0.500	0.797	0.437	0.875	1 046	1.093	5 493	0.549	10	8
Raisins rouges.															
Béquignol sur riparia × rupestris 3309	13	0.675	1.023	0.981	0.223	0.954	—	0.346	—	—	—	4.202	0.700	6	1
Merlot sur riparia × rupestris 3309	4	0.013	0.437	0.562	0.125	0.250	—	0.200	—	—	—	1.587	0.264	6	2

CHAMP D'EXPERIENCES N° V (haut.)

Riparia grand glabre greffé avec Fendant vert et roux

Production en kg. par cep et par an



rants, sur une moyenne d'années assez nombreuses, nous remarquons qu'en général les bonnes variétés courantes ne dépassent guère 0,500 kg. par pied souvent même pour le fendant vert.

Haut-Chantemerle

Rupestris du Lot. — L'un des carrés de fendants sur ce porte-greffe arrive premier quoique généralement lorsque son greffon est taillé court il donne un rendement faible. Mais il se trouve ici dans un terrain indiqué pour les rupestris: terre mi-forte, caillouteuse, assez profonde et sous-sol frais. C'est probablement pour cette raison que l'aramon × rupestris Ganzin N° 1 et le mourvèdre × rupestris 1202 ont si bien réussi. Le rupestris du Lot dépasse même ici le 101-14 greffé en fendant vert alors qu'une partie des Lot est greffée en fendant roux moins productif.

Nous comprenons parfaitement qu'on n'ait pas conseillé le Lot dans le canton de Vaud où beaucoup de terres sont argileuses, mais cette expérience montre qu'il faut se garder de l'ostracisme. Il est vrai qu'il ne s'agit que de 3 pieds; quand même, c'est une indication. Un autre carré de rupestris du Lot se classe quatrième avec une jolie moyenne de 0,660 kg. par pied. Il ne faut pas exagérer le retard à la maturité du Lot. L'exposition est, il est

TABLEAU DE MATURITÉ DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° V

(Classement par ordre décroissant.)

Pièce d'en-haut.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1906	1907	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	1918	1919	TOTAL DES MOYENNES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Fendant vert et roux sur riparia grand glabre	16	—	4	4	4	5	4	4	3	5	5	5	4.3	10	1
Fendant vert sur mouvèdre × rupestris 1202	18	—	4	4	4	5	4	4	2	5	4	5	4 1	10	2
Fendant roux sur riparia × rupestris 101-14	16	—	4	4	1	5	4	4	3	5	5	5	4	10	3
Fendant vert et roux sur rupestris du Lot	11	—	4	4	1	5	4	4	3	5	5	5	4	10	3
Fendant vert et roux sur rupestris du Lot	3	—	4	4	1	5	4	4	3	5	5	5	4	10	3
Fendant vert sur aramon × rupestris Ganzin n° 1	80	3	4	4	1	5	4	4	3	5	5	5	3.91	11	4
Fendant vert et roux sur riparia glotre	5	—	4	4	1	5	3	4	3	5	5	5	3.9	10	5
Fendant vert sur riparia × rupestris 101-14	7	—	4	4	1	5	4	4	—	5	5	5	3.6	9	6
Raisins rouges.															
Becquignol sur riparia × rupestris 3309	13	5	5	4	5	5	—	4	3	5	5	5	4.6	10	1
Merlot sur riparia × rupestris 3309	4	—	5	4	4	5	—	4	1	5	4	5	4.12	9	2

vrai, très bonne, mais elle n'est pas la seule dans son cas du canton de Vaud et en Haute-Savoie il y a bien des terres graveleuses et profondes quoique assez fertiles où nous avons conseillé du rupestris du Lot sans jamais avoir récolté de reproches.

Aramon × Rupestris Ganzin N° 1. — Les fendants verts et roux sur ce porte-greffe se sont fort bien comportés et leurs pieds ne déclinent pas jusqu'à présent avec l'âge.

Riparia gloire. — Il ne décline pas non plus avec l'âge attendu qu'en 1918, année sèche, il est premier et en 1919, année sèche également, second. Ce fait montre que la vraie campagne entreprise contre ce porte-greffe, basée sur des hypothèses, était plus qu'exagérée.

Riparia × Rupestris 101-14. — Ce porte-greffe quoique cinquième donne encore une moyenne de 0,614 kg. Il ne décline pas avec l'âge. Bien que n'étant pas dans les tout premiers en 1917, 1918 et 1919, années assez sèches ou sèches, on ne peut pas dire qu'il ait souffert de la sécheresse. Cependant un autre lot de fendants verts sur 101-14 n'arrive que septième avec 0,577 kg. En 1919, il produit beaucoup moins que les autres; c'est pourquoi on pourrait se demander si la sécheresse l'aurait chicané.

Mourvèdre × Rupestris 1202. — Il se comporte convenablement et même fort bien en 1917, année assez sèche. En 1918 et 1919 il donne malgré la sécheresse un joli poids. Sa note de maturité est 4,1, ce qui montre qu'il ne faut certes pas généraliser en disant qu'il retarde toujours la maturité. A ce propos nous remarquons que quand il y a bonne adaptation au terrain, en général le facteur maturité est, comme tout le reste, amélioré.

Riparia Grand Glabre. — Il est le dernier de la liste des poids des variétés à raisins blancs mais ne peut être taxé de mauvais puisqu'il donne encore 0,549 kg., ce qui est une très bonne moyenne pour nos champs d'expériences de vinifera en général. Détail intéressant: il augmente de poids avec l'âge et se comporte fort bien en 1917, 1918 et 1919.

Riparia × Rupestris 3309. — Il ne se comporte pas mal en tant que porte-greffe, mais y est aidé, greffé en béquignol, par un greffon gros producteur.

Rendement comparatif du riparia gloire

Si maintenant, par comparaison, nous examinons dans nos notes le poids moyen produit par une plantation plus importante, située au Haut-Chantemerle, de fendants sur riparia gloire, nous voyons les poids moyens atteindre pour 330 pieds: 0,828 kg. ce qui est très fort; c'est le plus élevé de tout Chantemerle. Etait-ce la peine d'affirmer que le Gloire était un mauvais porte-greffe? En 1918 spécialement, le rendement de cette plantation est énorme: 1,590 kg. par souche.

(*A suivre.*)

JEAN BURNAT et HENRY MÉYER.

ACTUALITÉS

Fédérations des Associations viticoles régionales de France, X^e^ Assemblée générale, Cognac. — La défense du vin. — Procédé pour la conservation des bois (M. C.). — Conservation des vins blancs édulcolorés (H. R.). — Exposition internationale du Centenaire de Pasteur. — Ecole d'agriculture de la Vendée. — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Brosse, près Auxerre. — Ouverture de l'Ecole d'agriculture, de viticulture et d'horticulture de Blanquefort, près Bordeaux. — La répression des fraudes sur les vins au Brésil. — Arrêté du 31 mai 1923. — Un nouveau confrère agricole. — Bibliographie.

Fédération des Associations viticoles régionales de France. 10^e^ Assemblée générale. — Cognac.

Protestation

L'assemblée générale de la Fédération des Associations Viticoles Régionales.

Considérant que, contrairement à la plus élémentaire équité, l'agriculture n'a jamais été consultée par les Pouvoirs publics, à l'occasion des pourparlers économiques entre la France et les autres nations, tandis que les groupements représentant les autres branches de l'activité nationale étaient appelés à donner leur avis et tenus exactement informés de la marche des négociations;

Considérant que, de ce fait pendant qu'industriels et commerçants français ainsi consultés pouvaient sauvegarder dans les diverses conventions douanières, leurs intérêts respectifs, ceux de l'agriculture, surtout de la viticulture, servaient le plus souvent de monnaie d'échange pour des concessions faites à l'industrie et au commerce;

Considérant que par suite, l'agriculture et particulièrement la viticulture tout entière, et non la viticulture méridionale seulement, ne pouvait que protester après la signature des accords commerciaux contre cette différence de traitement qui s'est toujours traduite par de douloureux sacrifices indûment imposés;

Considérant qu'à l'occasion de la prorogation de la convention franco-espagnole et des revendications formulées à ce sujet par toute la viticulture française et algérienne, divers journaux et de nombreux groupements industriels et commerciaux ont pris prétexte des protestations légitimes qu'elle a formulées contre des conditions douanières qui livrent le marché vinicole français à la concurrence étrangère, pour se livrer à d'injustes attaques contre elle et contre la viticulture méridionale en particulier.

L'assemblée générale de la Fédération des Associations Viticoles affirme hautement une fois de plus, la solidarité absolue de toute la viticulture française et algérienne.

Et proteste de la façon la plus énergique contre cette campagne de presse et contre toutes ces attaques injustifiées dont le but est de tromper l'opinion publique, et de la dresser contre les viticulteurs qui ne réclament pourtant des Pouvoirs publics que plus d'équité, et de justice, dans la protection de leurs intérêts inséparables de l'intérêt national.

La défense du vin

Vœux émis par le Conseil municipal de Fons

1°) Que les résolutions prises par la C. G. V. dans la séance du 13 mai à Narbonne, qu'il approuve sans réserve, soient rapidement mises en application (coefficient porté à 3, paiement des droits en or, maintien du contingent tunisien).

2°) Que le Gouvernement interdise toute importation tant que le prix des vins en France n'aura pas dépassé pendant un mois le prix de 8 fr. 50 le degré sur les marchés méridionaux, ce prix pouvant être modifié chaque

année par le groupe viticole de la Chambre d'accord avec le C. G. V., suivant l'importance de nos récoltes;

3°) Que les lois en vigueur pour les vins français soient rigoureusement appliquées aux vins étrangers importés en France.

Que tout vin étranger fraudé soit saisi, et que des poursuites soient dirigées, si possible, contre le destinataire considéré comme complice;

4°) Que le service des fraudes surveille strictement l'utilisation des vins étrangers;

5°) Que le prix de transports de nos vins, gros et détail, actuellement trop élevé, soit réduit, surtout à partir de 200 kilomètres ou payant pour cette distance;

6°) Que le Gouvernement ait une politique du vin, qui est une des principales richesses nationales, qu'il facilite nos exportations autant à l'étranger que dans nos propres colonies, et qu'il ne sacrifie plus le vin dans les traités de commerce, comme il l'a malheureusement toujours fait jusqu'ici;

7°) Que la création des Chambres d'agriculture soit réalisée au plus tôt pour permettre à l'Agriculture française de faire entendre sa voix autrement que par des protestations parfois inutiles et toujours tardives.

Procédé pour la conservation des bois. — M. Chavastelon (1) préconise, à la suite d'essais nombreux poursuivis pendant 12 années, l'emploi du bichromate de cuivre. Il obtient ce produit en mélangeant des solutions de bichromate de potassium ou de sodium et de sulfate de cuivre à 6 pour 100. Ces solutions doivent être faites à chaud, mais elles doivent être froides au moment du mélange. On passe les bois à traiter, au pinceau ou au pulvérisateur. Une seule application suffit sur des bois d'essence tendre ou dure, exposés ou non aux intempéries. Des lattes en sapin traitées une fois se sont conservées six ans intactes alors que celles qui n'avaient pas été traitées étaient complètement pourries au bout de deux années. Des ruches fabriquées avec des lames à parquet en sapin, usagées, ont de même résisté cinq ans en plein air. Le bois ainsi traité peut se passer de peinture, la couleur brune due au traitement est agréable. La préparation et le mélange des différentes solutions ne doit pas se faire dans des récipients en métal, mais dans des vases en bois, terre vernissée, grès ou verre. — M. C.

Conservation des vins blancs édulcolorés. — Traitant de la question de conservation des vins blancs édulcorés, M. Ph. Malvezin préconise l'emploi de solutions d'essence de moutarde.

L'emploi de l'anhydride sulfureux est entravé, en effet, par la crainte de ne pas dépasser la dose-limite, qui est de 450 milligrammes par litre, dont 100 mngr. de libre. Or, cet anhydride sulfureux n'agit comme antiseptique qu'en tant qu'anhydride sulfureux libre. Lorsqu'il est combiné aux éléments du vin, il n'a plus de pouvoir anti-ferment. Avec le temps, l'anhydride sulfureux libre diminue, et l'on risque d'avoir alors une nouvelle fermentation du vin édulcoré. Pour l'éviter, il faut avoir recours à une nouvelle addition d'anhydride sulfureux, qui risque de porter le chiffre total à une dose supérieure à celle permise.

La farine de moutarde étant tolérée d'après le décret du 19 août 1921, M. Malvezin la recommande comme antiferment, sous forme d'essence de moutarde. Malheureusement elle rend le vin imbuvable même à la dose d'une goutte par litre. Après d'assez longs tâtonnements, M. Malvezin est arrivé à obtenir une solution aqueuse d'essence de moutarde de titre déterminé qui, jouissant d'une propriété antiseptique suffisante, put être employée sans crainte de donner un mauvais goût au vin. Enfin, l'intérêt de cette application résiderait dans la grande disproportion entre le volume de vin traité et le volume de liqueur antiseptique employé. 15 centilitres de liqueur

(1) Académie des Sciences, 23 avril 1923.

ont été suffisants pour arrêter 1 hectolitre de vin de Gaillac en pleine fermentation. H. R.

Exposition internationale du Centenaire de Pasteur

Groupe X. — Agriculture

Calendrier des Concours temporaires

Du 1er au 10 juin. Maraîchers d'Alsace.
Du 23 juin au 1er juillet: Machines agricoles.
15 au 20 juillet: Aviculture de l'intérieur.
3 au 10 août: Races chevalines.
4 au 5 août: Aviculture et cuniculiculture locales.
13 au 20 août: Apiculture.
15 au 22 août: Races bovines de l'intérieur.
1er au 5 septembre: Races bovines locales.
28 août au 4 septembre: Horticulture, semences et épis (Except. des Comices agricoles d'Alsace et Lorraine).
6 au 10 septembre: Arboriculture fruitière.
12 au 15 septembre: Maraîchers.
12 au 25 septembre: Races ovines et porcines.
17 au 25 septembre: Laiterie.
25 au 30 septembre: Viticulture, houblons.

Congrès agricoles

Congrès national d'Apiculture, du 16 au 18 août.
Congrès national de Pomologie, du 6 au 17 septembre.
Congrès national de laiterie, du 17 au 19 septembre.
Journée de l'Agriculture (Bauerntag), 1er septembre.
Fêtes de l'Agriculture (Messti), le 30 juillet et les 1er et 2 septembre.
Kermesse, etc...

Ecole d'agriculture de la Vendée. — L'examen d'admission à l'Ecole d'Agriculture de Pétré (Vendée) aura lieu le 9 août 1923.

La durée des études est de deux ans.

Les candidats doivent avoir 13 ans au moins.

Un certain nombre de bourses sont accordées par l'Etat et le Département de la Vendée.

Les candidats dont le degré d'instruction correspond au certificat d'études primaires sont dispensés de l'examen, s'il reste des places disponibles.

Les demandes d'inscription doivent parvenir, avant le 1er août à M. Touchard, Directeur de l'Ecole, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée) qui fournira de plus amples renseignements aux personnes qui en désireront.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse, près Auxerre. — Les examens d'admission à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse (Yonne) et le concours pour l'attribution des bourses auront lieu à Auxerre les 10 et 11 août prochains.

Les candidats doivent être âgés de 14 ans.

Adresser les demandes avant le 1er août au Directeur de l'Ecole.

Ouverture de l'Ecole d'Agriculture, de Viticulture et d'Horticulture de Blanquefort (près Bordeaux). — L'Ecole d'Agriculture de Blanquefort ouvre ses portes cette année.

Cette Ecole qui appartient à l'Etat jouit de la personnalité civile.

Les bâtiments neufs et parfaitement aménagés sont dotés des derniers perfectionnements d'hygiène et de confort, chauffage central, électricité, bains douches, etc...

Un concours pour l'obtention des bourses aura lieu le 10 août prochain au siège de l'Ecole.

La rentrée est fixée au deuxième lundi d'octobre.

L'Ecole reçoit des internes, demi-pensionnaires et des externes.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Grimal, Directeur de l'Ecole, à Blanquefort.

La répression des fraudes sur les vins au Brésil. — Nous reproduisons le texte intégral de la partie d'une loi brésilienne récemment votée, relative aux fraudes sur les vins :

Article 5. — Seule pourra être destinée à la consommation publique, sous la dénomination de vin, la boisson résultant de la fermentation alcoolique du jus de raisin frais.

Article 6. — Seront reconnus comme fraudés et, par conséquent, retirés du marché, tous les vins ayant des substances étrangères à leur composition normale, ainsi que des principes anormaux obtenus par des procédés artificiels.

Paragraphe unique. — Le règlement pour l'exécution de cette loi établira la composition normale et la proportion des principes immédiats du vin; spécifiera les méthodes de traitement ayant pour but sa conservation, clarification et amélioration; déterminera les substances qui pourront être addi^{r} tionnées au vin.

Article 7. — Le vin n'ayant pas satisfait les exigences de cette loi ou le vin trouble, aigre ou ayant subi une autre altération sera saisi et inutilisé.

Article 8. — Sont prohibés tous les procédés de manipulation employés pour imiter le vin naturel ou produire le vin artificiel.

Article 9. — Il est permis de vendre, sous la dénomination de vin, des boissons résultant de la fermentation de jus de fruits alimentaires, frais ou secs, de plantes indigènes brésiliennes ou cultivées dans le pays, en mettant après le mot vin le nom du fruit qui a fourni le jus (par exemple : vins d'ananas).

Article 10. — Les dépositaires ou commerçants de vins sont obligés de mettre dans chaque récipient une étiquette avec l'indication de la provenance, l'année de la récolte et le nom du fabricant.

Article 11. — Le gouvernement pourra établir des marques officielles de garantie, de façon à protéger d'une manière efficace l'industrie nationale du vin.

Paragraphe premier. — Lesdites marques seront gratuites pour le vin ordinaire.

Paragraphe 2. — Les marques de garantie destinées aux vins fins seront taxées au maximum à raison de 5 reis par litre.

Article 12. — Le gouvernement, pour l'exécution de cette loi, pourra se mettre d'accord avec les gouvernements des Etats de la Fédération et le préfet du district fédéral, afin de garantir la complète surveillance et la défense commerciale des produits ci-dessus cités.

Article 13. — Dans le règlement qui sera expédié pour l'exécution de cette loi, le gouvernement pourra établir, sans préjudice des pénalités du Code pénal, des amendes allant jusqu'à 1 conto de reis et le double en cas de récidive.

Article 14. — La présente loi sera mise en vigueur quatre mois après sa promulgation.

Arrêté du 31 mai 1923. — Le ministre du Commerce et de l'Industrie et le ministre des Finances,

Vu l'article 6 de la loi du 28 février 1923 portant ouverture sur l'exercice 1922, au titre du budget général, de crédits provisoires applicables au mois de mars 1923;

Vu le décret du 30 mai 1923,

Arrêtent :

Article premier. — L'alcool destiné à la force motrice doit, après dénaturation spéciale, être mélangé à des hydrocarbures dans une proportion volu-

métrique qui ne soit pas inférieure à 30 volumes d'hydrocarbures pour 100 volumes d'alcool éthylique, ce dernier étant évalué en alcool à 100 degrés Gay-Lussac à 15 degrés centigrades.

Art. 2. — Les mélanges ainsi obtenus ne peuvent être mis en vente ou vendus au public que s'ils satisfont aux conditions ci-après.

Les hydrocarbures mélangés à l'alcool doivent être soit des benzols ou homologues, soit des essences de pétrole. Ces hydrocarbures doivent être de qualité équivalente à celle des hydrocarbures employés isolément dans les moteurs d'automobiles et leur volatilité (tension de vapeur à 15 degrés centigrades) doit être au moins égale à celle de l'alcool pur.

La proportion volumétrique d'alcool dans le mélange, évaluée en alcool à 100 degrés Gay-Lussac à 15 degrés centigrades, ne doit pas être inférieure à 95 volumes ni supérieure à 105 volumes pour 100 volumes d'hydrocarbures.

La qualité de l'hydrocarbure et le degré de déshydratation de l'alcool doivent être suffisants pour qu'après addition de 1 p. 100 d'eau en volume, le mélange refroidi dans la glace fondante pendant trente minutes au minimum et amené ainsi à une température inférieure à 1 degré centigrade reste limpide et homogène.

Le mélange doit être limpide et ne contenir aucune impureté susceptible d'attaquer les moteurs usuels, soit à froid, soit à chaud.

Art. 3. — Les indications de l'article 2 doivent être reproduites sur tous les récipients contenant les carburants à base d'alcool mis en vente ou vendus au public et sur tous les appareils distributeurs servant à la livraison directe de ces produits aux consommateurs.

Seuls les produits répondant aux conditions fixées à l'article 2 pourront être mis en vente ou vendus au public sous la dénomination de carburant national.

Fait à Paris, le 31 mai 1923.

Le ministre du Commerce et de l'Industrie,
LUCIEN DIOR.

Le ministre des Finances,
CH. DE LASTEYRIE.

Un nouveau confrère agricole. — Le premier numéro de **Cultures Fruitières** vient de paraître. Cette publication mensuelle a pour but de vulgariser en France l'arboriculture fruitière et les industries de transformation des fruits, et de montrer à nos agriculteurs tout le parti qu'ils peuvent tirer de cette branche agricole si intéressante.

Prix de l'abonnement : 8 fr. par an ; Etranger : 12 fr. par an. Envoi gratuit d'un numéro spécimen sur demande adressée : 58, rue Claude-Bernard, Paris (V^e^).

Bibliographie. — *Le Vin*, par E. CHANCRIN, inspecteur général de l'Agriculture, 6^e^ édition. (Encyclopédie des Connaissances agricoles. Librairie Hachette, 79, boulevard Saint-Germain, Paris). Vient de paraître.

Le nombre des éditions déjà épuisées montre le succès de cet ouvrage, véritable guide pour les praticiens.

Cette 6^e^ édition, revue et corrigée, est indispensable aux viticulteurs qui désirent appliquer les nouvelles dispositions prévues par le décret du 19 août 1921) concernant la loi sur les fraudes (opérations permises avec commentaires).

L'auteur y a mis au point le procédé de vinification par sulfitage et ajouté des compléments comprenant l'appréciation des vins, ainsi que des procédés pratiques d'analyse des moûts et des vins.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 290 francs et au-dessus; 2e choix, 280 à 285 francs; 3e choix, 270 à 275 francs. *Vins blancs :* 325 francs. *Vin blanc dit de comptoir* 355 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 62 à 75 francs; 10°, de 78 à 82 francs; Corbières 11°, 88 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 128, 93 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 75 à 90 francs; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 205 à 225 fr.; vin blanc de 270 à 300 francs.

ALGÉRIE. — Rouges extra de 13° à 14°, de 6 fr. 25 à 6 fr. 50 le degré, les ordinaires de 5 fr. » à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de » fr. » à » fr. » le degré. Les vins rosés de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

MIDI. — *Nimes (9 juillet 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 40 à 60 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 68 à 80 fr.; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Trois-six à 86°, 410 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 190 à » fr.

Montpellier (10 juillet). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de 40 à 64 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 11°3, » francs; vins rosés, de 9° à 11°1/2, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs; marc à 86 , » à » francs; eau-de-vie à 52°, 350 francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à » francs.

Béziers (13 juillet). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 39 à 68 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 6 fr. » à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 450 à » francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 350 à » fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 15 juillet 1923.
Vins rouges de 9° à 12° : de 46 à 75 francs.
Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (13 juillet). — Récolte 1922 : de 8° à 12°, de 38 à 65 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (7 juillet). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 11°, 38 à 62 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 83 fr. 50 à 99 fr. 00; orge, 49 fr. 00 à 66 fr. 00; escourgeons, 55 fr. à 63 fr. 50 ; mais, 69 fr. 50 à 73 fr. 50; seigle, 59 fr. à 63 fr. 00; sarrazin, 71 fr. à 73 fr. 00; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 54 fr. 00 à 72 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 73 fr. 79 — Buenos-Ayres, 61 fr. 03. — Chicago, 63 fr. 47. — Sons, 32 fr. 00 à 48 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre Hollande commune, de » à » fr.; ronde jaune, 32 à 38 fr.; Saucisse rouge, » à » fr.; pommes de terre à chair blanche, » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 145 à 170 fr.; paille d'avoine, de 80 à 110 fr.; paille de seigle, 145 à 170 fr.; foin, 160 à 190 fr.; luzerne, 170 à 200 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 70 fr. 00 (Marseille); d'arachides blanc, 60 fr. 00 (Marseille); palmistes 38 fr. 50; de coprah, 56 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 450 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 270 fr. 00 à 274 fr. 00 en gros).

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 00 à 13 fr. 00. — Veaux, 2 fr. 50 à 10 fr. 00 — Moutons. 2 fr. 50 à 19 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 9 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départmines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse 13 0/0. d'azote), 150 fr. à 161 fr. les 100 kilogrammes; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), 85 francs) — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 50 à 20 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 37 fr. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 95.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de 180 francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 57 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Espagne : 120 à 170 fr. les 100 kgr. — Pommes choix : » à » fr. — Poires communes : 100 à 160 fr. — Citrons d'Italie : 20 à 30 fr. le 100 — Bananes : 30 à 80 francs. — Ail : 120 à 160 francs. — Champignons 300 à 850 francs. — Haricots verts du Midi : de 100 à 300 francs. — Pois verts de Paris, de 20 à 60 francs. — Artichauts Breton : 15 à 75 francs le 100. — Choux-fleurs de Paris : de 25 à 125 francs le cent. — Tomates du Midi : de 170 à 350 francs. — Asperges : de » à » francs. — Abricots du Midi : de 160 à 700 francs. — Fraises de Paris : de 140 à 320 les 100 kilos. — Cerises de Paris, de 120 à 500 fr. — Amandes vertes : de 120 à 300 fr. — Pêches du Midi de 170 à 500 fr. — Reines-Claude, 250 à 700 fr. — Framboises, de 450 à 550 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE.

du dimanche 8 au samedi 14 Juillet 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	33 »	17 »	25 »	3	.... 8....	» »	17 »	» »	0
Lundi.....	25 »	14 »	19. 5	1	.... 9....	29 »	16 »	22. 5	0
Mardi.....	27 »	17 »	22 »	»	....10....	34 »	19 »	26. 5	0
Mercredi..	32 »	18 »	25 »	0	....11....	30 »	16 »	23 »	»
Jeudi.....	32 »	18 »	25 »	»	....12....	31 »	16 »	23. 5	»
Vendredi..	34 »	20 »	27 »	»	....13....	» »	16 »	» »	0
Samedi....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	» »	16 »	» »	»	.... 8....	28 »	19 »	23. 5	»
Lundi.....	35 »	15 »	25 »	»	.... 9....	29 »	20 »	24. 5	»
Mardi.....	32 »	» »	» »	»	....10....	26 »	20 »	23 »	»
Mercredi..	35 »	14 »	24. 5	»	....11....	31 »	21 »	26 »	»
Jeudi.....	» »	15 »	» »	»	....12....	28 »	23 »	25. 5	»
Vendredi..	35 »	16 »	25. 5	»	....13....	27 »	22 »	24. 5	?
Samedi....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	» »	16 »	» »	»	.... 8....	27 »	17 »	22 »	4
Lundi.....	29 »	18 »	23. 6	2	.... 9....	25 »	11 »	18 »	»
Mardi.....	29 »	17 »	23 »	0	....10....	32 »	17 »	24. 5	7
Mercredi..	32 »	14 »	23 »	»	....11....	21 »	16 »	18. 5	16
Jeudi.....	» »	16 »	» »	»	....12....	26 »	16 »	21 »	0
Vendredi..	32 »	19 »	25. 5	0	....13....	25 »	11 »	18 »	35
Samedi....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	» »	15 »	» »	»	.... 8....	25 »	12 »	18. 5	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 9....	25 »	13 »	19 »	»
Mardi.....	» »	15 »	» »	»	....10....	28 »	18 »	23 »	7
Mercredi..	» »	15 »	» »	»	....11....	26 »	16 »	21 »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....12....	29 »	22 »	25. 5	0
Vendredi..	» »	18 »	» »	»	....13....	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.